Tiger Rollings



Peso/ Volumen	Producto
900 gr	Harina (W-300)
100 gr	Sándwich Paste
60gr	Levadura
500gr	Agua (Aprox.)
10gr*	Mantequilla
200gr	Tigermix
360gr	Agua
6gr	Pimentón Rojo
5gr	Malta tostada
5gr	Orégano o Romero

Modo de Empleo:

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica (temperatura de la masa 24-26ºC). Dividir en piezas de 60gr. aprox. y bolear. Dejar reposar las bolas 60min. Estirar las bolas con el currón; recubrir con la *mantequilla (estilo ensaimada) e incorporar el relleno en la parte superior, para poder enrollar y estirar las piezas. Recubrir con Tigermix, pieza a pieza, con el gusto deseado y fermentar hasta doblar el volumen. Cocer a 230º C con vapor durante 10-12min aproximadamente.

Es posible rellenar el rolling con los ingredientes que se prefieran (pimentón rojo, malta tostada u orégano o romero).

Información de producto:

Sandwich pasta: Mix concentrado en grasa para la elaboración de panes tipo sándwich, hamburguesa y hot dog. Contiene conservante y enternecedor.

